37e Année. — Tome LXXII. N° 1863 Paris, 13 Mars 1930

REVUE DE VITICULTURE

UN FILM SUR L'HYBRIDATION DE LA VIGNE

La Cinémathèque du Ministère de l'Agriculture a porté à son Catalogue un nouveau film de viticulture réalisé sur nos indications par M. Jean Benoît-Lévy avec la collaboration des services agricoles de la Compagnie P.-L.-M., de M. G. Couderc, d'Aubenas, et de M. René Salomon, de Thomery.

Nous reproduisons ci-après la liste des titres qui paraissent sur l'écran et donnons un aperçu des vues animées qui les suivent, essayant ainsi de renseigner nos lecteurs sur les possibilités que donne la vue animée pour réaliser un enseignement technique. — P. M.

L'hybridation de la vigne (1)

« *L'hybridation a joué un rôle capital dans la reconstitution du vignoble français.* » (Pierre Viala, de l'Institut.)

(M. Viala prononçant cette phrase, dans son cours.)

Pour maintenir *les caractères de ses cépages, le viticulteur multiplie ceux-ci* par greffage ou bouturage.

(Vue de la mise en place de greffes et de boutures.)

Au contraire, pour créer, *des vignes nouvelles, l'hybrideur sème les* graines *qu'il a fait naître.*

(Vue de l'hybrideur semant des pépins dans des pots.)

Ces graines naissent des fleurs fécondées.

(Vue d'inflorescences épanouies.)

Les yeux, bourgeons de la vigne, éclosent au printemps. De chacun sort un sarment....

(Vue de l'éclosion des sarments sortant du bourgeon.)

... porteur de feuilles, vrilles et grappes de boutons floraux.

(Epanouissement des grappes de fleurs.)

Chaque fleur de vigne a, le plus souvent, la corolle soudée en capuchon.

(Vue réelle et dessin de fleur avant l'épanouissement.)

Elle cache : les étamines *organes mâles et* l'ovaire, *organe femelle.*

(Très gros plan montrant les étamines et l'ovaire.)

(1) Film de la Collection du Ministère de l'Agriculture, Cinématèque, 41, rue Gay-Lussac, Paris, 5e.

Diagramme de la fleur.

(Dessin animé montrant successivement les différents verticilles de la fleur.)

Floraison.

(Vue de l'épanouissement d'une fleur.)

A la chute de la corolle, les anthères ne sont pas encore mûres.

(Vue d'étamines très grossies.)

De plus, les étamines s'écartent du stigmate AVANT LEUR MATURITÉ.

(Mouvement des étamines, rotation des filets.)

Donc, le pollen ne peut, en général, féconder l'ovaire de la même fleur.

(Chute du pollen, sans qu'il tombe sur le pistil.)

La fécondation normale est la fécondation croisée.

MÉTIS *et* HYBRIDES *de vignes résultants, indéfiniment féconds, sont confondus sous le nom de* PLANTS HYBRIDES.

(Fécondation d'un pistil par le pollen d'une autre fleur.)

Les hybrideurs français ont mis à la disposition des viticulteurs de très nombreuses vignes hybrides, Frères Bouschet, Ganzin, Millardet, Couderc, Seibel, etc...

« *La résistance au Phylloxéra est la qualité maîtresse recherchée par les hybrideurs français.* »

(G. COUDERC.)

(Vue de M. Couderc, prononçant cette phrase dans son champ d'expériences d'Aubenas.)

L'hybride sélectionné doit réunir les qualités du père et de la mère, sans avoir leurs défauts.

(Schéma montrant les caractères des parents et ceux de l'hybride obtenu :

Les vignes américaines apportent leur grande vigueur.

(Vue de vignes américaines franches de pied, grimpant aux arbres. Berlandieri, Cinerea.)

... mais aussi leur mauvaise fructification.

(Position et volume des grappes et des grains de vignes américaines.)

Avant d'Hybridation

(*Choix des parents*)

PLANTE MALE.

Elle doit d'abord posséder un pollen abondant et fécond.

(Une vigne à fleurs très riches en pollen.)

C'est le cas des vignes américaines et des hybrides proches des vignes américaines.

(Un pied d'Aramon × Rupestris Ganzin N° 1 en fleurs.)

Leurs fleurs ont des étamines longues et l'ovaire atrophié.
(Gros plan d'une fleur d'Aramon × Rupestris.)

Un cépage à étamines courtes ne pourra pas servir de père. Leur pollen n'est pas fécondant.
(Gros plan d'une fleur à étamines courtes.)

Voici des fleurs de vignes américaines bien adaptées à la fonction d'élément mâle.
(Une grappe de fleurs de vigne américaine.)

PLANTE FEMELLE.

Les qualités du fruit sont surtout recherchées : abondance, grosseur, coloris, finesse, bouquet.
(Grappe de Vinifera ayant ces qualités.)

Technique de l'hybridation

But : Féconder avec le pollen de la plante mâle les ovaires de la plante femelle.

Matériel de l'hybrideur.
(Trousse avec pince, loupe, pinceau, etc...)

En premier lieu :

RÉCOLTE DU POLLEN

(Chute provoquée du pollen sur feuille de papier.)

Après tamisage, le pollen, sec, conservera sa fécondité.
(Tamisage du pollen et conservation.)

Cueillette des fleurs mâles en serre.
(Récolte de grappes de fleurs épanouies.)

En plein champ.
(Cueillette de grappes.)

Conservation des grappes mâles.
(Mise en flacon et transport à la chambre.)

Puis la grappe de fleurs à polliniser est choisie et préparée.
(Préparation de la grappe choisie, qui sera pollinisée.)

On élimine les fleurs épanouies qui pourraient être déjà fécondées naturellement.
(Comment on *pare* la grappe femelle.)

L'hybrideur sectionne les étamines pour éviter la fécondation directe.
(Castration au ciseau et à la pince des fleurs à polliniser.)

L'hybrideur s'assure que le stigmate n'a pas encore reçu de pollen.
(Examen à la loupe de la fleur castrée.)

Pour les cépages fructifiant difficilement en serre (coulards), de l'eau projetée fortement sur les grappes à la floraison favorise la fécondation.

(Comment on facilite le décapuchonnage et la fécondation en serre.)

Pollinisation :

Avec la grappe entière, en plein champ...

(L'hybrideur, M. Couderc frotte les grappes à féconder avec la grappe de fleurs mâles conservée.)

... en serre.

(L'hybrideur, M. Salomon, dépose le pollen recueilli à l'aide d'une plume d'oiseau.)

Le pollen tamisé et sec peut être déposé à l'aide d'un soufflet, d'un pinceau, d'un plumeau.

(Pollinisation dans les serres de Thomery.)

Pollinisation en boîte à la chiquenaude (procédé de M. Couderc).

(M. Couderc opérant lui-même la pollinisation.)

Si la pluie menace, on ne peut attendre, la grappe femelle étant près de s'épanouir.

(Dispositif pour polliniser par mauvais temps.)

On opère sous abri.

(M. Couderc pollinise sous abri, pendant la pluie.)

En bonnes conditions (20° environ, beau temps sec), la fécondation se produit.

(Dessin animé montrant le mécanisme de la fécondation des ovules.)

Dans l'ovule fécondé, future graine, la plantule s'organise.

(Dessins animés montrant la position de l'embryon et son développement dans le pépin.)

Les graines (pépins) deviennent apparentes.

(Coupe de grains à divers stades de développement.)

Pour que ce développement ne soit pas troublé, les grappes sont mises en sac aussitôt après la pollinisation.

(Mise en sacs de papier des grappes après fécondation artificielle, à Noisy-le-Roi.)

L'hybrideur s'assure que la fécondation a bien eu lieu. Les ovaires ont grossi. Les grains sont en nouaison.

(Ouverture des sacs pour constater le résultat de la fécondation.)

L'évolution du grain se poursuit.

(Grains à divers stades de développement.)

Un sac de crin permet l'action de la lumière.
(L'hybrideur change les grappes de sac.)

A la véraison, la matière colorante apparaît dans les raisins noirs. La baie s'éclaircit dans les raisins blancs.
(Vue de grains à la véraison.)

Un sac de fil métallique protégera la grappe contre les animaux ravageurs.
(Nouveau changement de sac.)

RÉCOLTE DES GRAINES D'HYBRIDES.

Les grappes mûres d'où l'on extraira les pépins précieux, sont récoltées.
(L'hybrideur procède à la récolte des grappes mûres.)

Les grappes sont conservées à l'air sec.
(Suspension des sacs métalliques contenant les grappes, dans un grenier sain.)

Extraction des pépins.
(Opération exécutée en plein air à Aubenas.)

Lavage.
(Elimination de la pulpe qui adhère au pépin.)

Comptage. Mise en sac. Etiquetage.
(Trois opérations successives faites à Aubenas.)

On désigne les hybrides d'après des conventions formelles.
(Dessin animé montrant comment la désignation de l'hybride doit être faite.)

STRATIFICATION.

Les pépins germent très difficilement. On les stratifie dès leur récolte dans du sable humide et chaud pour préparer leur germination.
(Mise en stratification par M. Couderc.)

A la fin du printemps, les pépins sont enlevés des sacs.
(Sortie des sacs des sables de stratification. Ouverture des sacs. Examen des pépins.)

Lavés et brassés avec du sable pour user les téguments.
(Lavage et brassage à Aubenas.)

Mis en pots en serre.
(M. Couderc sème les pépins en serre.)

ou en lignes en pleine terre.
(Semis de pépins en pleine terre par M. Couderc.)

Les pépins germent.
(Pépins en germination.)

L'embryon devient plantule.
(Extraction d'une plantule, montrant cotylédons, racines, tige et feuilles.)

... puis jeune vigne cultivée d'abord en pots.
(Aspect de jeunes hybrides cultivés en pots, en serre, à Aubenas.)

... puis en pleine terre.
(Mise en pleine terre des hybrides venant de serre.)

SÉLECTION DES HYRBIDES

Sélection naturelle et sélection par l'hybrideur.

Phylloxera, sécheresse, calcaire, maladies du feuillage, exercent au cours des premières années une sélection sévère.
(Aspect d'un champ d'expériences d'Aubenas où les hybrides sont éprouvés pour connaître leur degré de résistance.)

Une longue patience permet à l'hybrideur d'éliminer tous les hybrides défectueux.

Un an après la plantation.
(Hécatombe parmi les jeunes hybrides. Quelques-uns seulement subsistent.)

Après deux ans.
(Sélection encore plus marquée dans un champ d'Aubenas.)

Après trois ans, la sélection naturelle ne laisse subsister que les plus méritants.

Les examens suivants classent les hybrides en numéros à ESSAYER, A PLANTER, *à* MULTIPLIER *et en hybrides parfaits.*
(Vue panoramique d'un champ d'expériences de trois ans à Aubenas.)

Un plant à éliminer. Coulard.
(Vue d'un cep ne donnant pas satisfaction pour la fructification.)

Millerandage.
(Autre cep à ne pas conserver.)

Le seul aspect de la grappe, non conforme au type, fait éliminer l'hybride dès la floraison.
(Un cas de sélection rapide, s'il s'agit de créer un hybride pour raisin de table.)

Les caractères du fruit sont souvent les plus importants. Mesure exacte du diamètre du grain.

(M. Couderc et son fils examinant et mesurant les grains à Aubenas.)

Dégustation.
(Le goût défectueux du raisin suffit à faire éliminer un hybride, bon à d'autres points de vue.)

Prise de densité du jus. (Richesse en sucre, précocité).

(Au laboratoire, dosage plus précis de la richesse en sucre.)

Ces caractères sont inscrits sur une étiquette.
(Inscription méthodique par M. Couderc de ses observations.)

... et sur le carnet de l'hybrideur.
(Une page du carnet, où s'inscrivent, année par année, les observations et la note donnée à chaque hybride.)

On marque les sarments retenus pour être multipliés par bouturage ou greffage.
(Sélection des sarments de l'hybride à multiplier, à Aubenas.)

Ce travail méticuleux, répété plusieurs années de suite...
(Notes pendant 4 et 5 années d'un hybride enfin retenu.)

... peut être détruit ou perturbé par de trop nombreux accidents (gelée, grêle.)
(Dégâts causés dans un champ d'hybrides par des accidents de ce genre.)

Plus résistantes, plus productives ou plus précoces que les anciens cépages, ces vignes seront les PRODUCTEURS DIRECTS OU HYBRIDES GREFFONS.
(Vues d'hybrides conservés pour la multiplication à cause des caractères de leurs fruits.)

La sélection a, d'autre part, révélé des PORTE-GREFFES *résistant au Phylloxéra et adaptés au sol.*
(Vue d'un hybride porte-greffe, multiplié à cause des qualités de ses racines.)

Un pied mère ainsi sélectionné donnera de nombreuses boutures.
(Longueur des sarments d'un bon hybride.)

Exportées, elles seront plantées en pépinière.
(Mise en jauge et en pépinières de boutures d'hybrides, à Thomery.)

... ou en plein champ.
(Plantation d'un vignoble d'hybrides.)

Vignoble constitué avec les sarments multipliés d'un seul *hybride.*
(Résultat de la multiplication par bouture de l'hybride fixé et choisi. Vue panoramique d'une pièce de vigne plantée avec un seul hybride.)

Résultats :
Les « Porte-greffes » ont sauvé le vignoble phylloxéré.
« Anciens cépages, greffés », et « Producteurs directs » assurent au vignoble QUALITÉ et PRODUCTIVITÉ.
(Vue d'un vignoble en pleine prospérité.)

Nous remercions ici les personnes qui nous ont aidé à la réalisation de ce

film : le regretté M. Couderc et sa famille, M. René Salomon, les services agricoles du P.-L.-M., et M. Jean Benoît-Lévy, le grand spécialiste des films éducatifs agricole, ses collaborateurs dévoués, M. Couty, ingénieur agronome, Floury et Clerc.

P. Marsais,
Ingénieur agronome.

LE PROBLEME DE LA VIGNE ET DU VIN (1)

Les répercussions de l'industrialisation du vin

Bouleversement de l'économie viticole et commerciale. — La conséquence la plus frappante de l'extension des grandes firmes de façonnage et de vente dans les grandes villes consommatrices a été la suppression presque complète, ou tout au moins le déclin très prononcé des achats à forfait dans les régions vignobles. Les vieilles maisons de commerce qui ont fait autrefois la force et la prospérité de ces pays se sont transformées en maisons de commission ou ont disparu. Les cerveaux qui commandent les mouvements d'achat sont désormais loin des vignerons, là-bas, dans les centres populeux. Ils peuvent à leur gré puiser dans un pays ou dans un autre, selon leur avantage ou leur bon plaisir. Une sorte d'hégémonie peut s'établir, capable de délaisser ou de mettre à l'index durant une longue période telle ou telle région, pour la contraindre à renoncer à ses exigences et à céder ses vins à un prix inférieur. Cette diète forcée provoquant la faim n'est-elle pas inquiétante ?

On était habitué à voir autrefois les négociants se charger, dès la vendange, de la majorité de la production ; en novembre ou décembre, les deux tiers de la récolte étaient entre les mains du commerce, les vins achetés demeurant dans les caves des vignerons ; les acheteurs les retiraient quand il leur plaisait au cours de l'année ; un fort acompte liait les contrats et des mensualités étaient versées jusqu'à complète retiraison des vins. Le vigneron n'avait plus de soucis : cette forme de réalisation immédiate de sa récolte lui fournissait les fonds de roulement pour sa culture et ses besoins, il n'avait plus à s'inquiéter de la conservation et de la qualité de son vin en cave dont l'acheteur était responsable. Par ailleurs, les négociants, maîtres de la plus grosse part des disponibilités, imposaient leurs prix, les faisaient monter progressivement pour compenser le consume et l'intérêt de l'argent. La saine spéculation, âme du commerce, était assise sur la possession de la marchandise et non sur des jeux à découvert.

Les grands établissements qui alimentent aujourd'hui plus de 50 % de la consommation taxée de la France entière ont bouleversé ce parfait équilibre de l'économie viticole et commerciale d'autrefois. N'achetant que par périodes, où il leur plait et quand il leur plait, à mesure de leurs besoins, ne constituant de stocks que ce qui est indispensable à leur façonnage, ils ont con-

(1) Voir *Revue* numéros 1857, 1858 et 1862, pages 81, 104 et 186.

traînt les vignerons à répartir leurs ventes sur toute l'année, à assurer eux-mêmes la conservation de leurs vins, et à faire eux-mêmes l'avance des capitaux nécessaires à leur exploitation et à leur existence. Les petits vignerons surtout en ont éprouvé le contrecoup. D'où l'urgent besoin pour eux de grouper leurs vendanges et leurs vins dans des Caves communes, où on peut les soigner en attendant l'acheteur, tout en organisant avec plus de sécurité des avances sur marchandises.

Ce fut un puissant encouragement au foisonnement des Caves coopératives qui se manifeste depuis la guerre. Il est utile de souligner que nous retrouvons ici dans l'économie de l'exploitation viticole, joué par les Caves coopératives, sous la pression de l'industrialisation de la vente des vins, le même rôle bienfaisant que tentent d'exercer dans l'économie de l'exploitation agricole les meuneries coopératives et les magasins à grains coopératifs, sous la pression des bouleversements apportés par les Grands Moulins.

Nouvelle preuve de la nécessité de l'organisation professionnelle des producteurs, en face des dangers d'un accaparement de la consommation par une organisation de la vente, industrialisée, délivrée de tous liens d'intérêts communs avec les régions productrices, portée à revêtir une tendance internationale dans ses achats, sans chercher à la pratiquer dans ses ventes.

Confection des vins composés, standardisés ou vins omnibus. — Il suffit de se mettre un instant à la place de ces entreprises à multiples comptoirs de vente, visant à accaparer le gros de la consommation des vins courants, en l'affranchissant de tous les assujettissements, de commande, de choix, de transport, de manutention, de conservation des vins dont elle a besoin, pour comprendre la politique réaliste qu'elles ont adoptée.

Tout d'abord, détourner la clientèle de toute préférence pour un vin caractérisé par son origine : c'est à la fois soustraire l'entreprise à l'obligation de se servir dans une région déterminée pour satisfaire cette clientèle, et supprimer la nécessité de s'adresser à la fois dans un grand nombre de régions productrices ayant chacune ses clients habitués ; on peut ainsi, en faisant un type unique, réduire considérablement les frais et contraindre la clientèle, par les facilités de service qu'on lui apporte, à accepter ce type unique auquel elle s'habitue. D'où la nécessité de constituer un vin neutre sans caractère originel. Ce vin neutre sera constitué par des coupages d'éléments variés, apportant chacun, le moins possible, une personnalité caractérisée, que d'ailleurs les opérations de façonnage contribueront à faire disparaître.

En second lieu, l'affichage du degré dans les débits a conduit à l'établissement d'un type à 8 degrés, le meilleur marché, qui doit faire face à la grosse consommation, à la quantité. Les autres types établis à 9° ou à 10 degrés sont d'une différence de prix telle que la masse doit se jeter sur le type bon marché.

Pous constituer ce type populaire bon marché, il est évident que, même s'ils ne s'en rendent pas compte, ces gros acheteurs, par leurs propositions d'achat, favorisent la production des petits vins. C'est pourquoi les vins à bas degré sont payés plus cher au degré que les beaux vins plus riches.

En réalité, dans les vins composés populaires, il y a de l'eau, de l'alcool, de la couleur et une certaine acidité. Mais il y a plus d'eau que dans la moyenne des vins naturels. D'où la faveur accordée dans les prix aux vins naturels qui apportent le plus d'eau. D'où la tendance chez les vignerons à toujours produire par des artifices de culture des vins plus abondants et plus aqueux, dans les régions favorables à cette spéculation.

Autrefois, le mouillage s'effectuait dans les débits. L'obligation de l'indication du degré sur les factures et de l'affichage du degré dans les comptoirs y a mis une entrave sérieuse. Il faut donc trouver l'eau nécessaire dans les produits dits naturels.

On en arrive à rechercher les vins les plus faibles et à favoriser même les vins dits anormaux. Nous ne prétendons pas que ces grandes firmes achètent, de propos délibéré, des vins anormaux ; mais cette politique du vin standard à 8 degrés oblige les concurrents de ces firmes, les négociants qui cherchent à côté d'elles à garder une place au soleil, à rechercher partout des éléments de bon marché. On voit ainsi des acheteurs qui, pour le compte de tiers, recherchent à bas prix les vins défectueux, ceux qui sont sans couleur, les petits vins débiles provenant d'un excès de production, les vins de lies, ceux qui sont atteints par un commencement de piqûre ou de tourne, sans que ce début de maladie ait atteint la limite légale au-delà de laquelle ils sont réputés non-marchands, etc...

Ces petits vins, souvent très inférieurs à 8 degrés, sont sans corps et sans couleur, parfois d'une acidité plus faible que de bons vins de côte. Il faut les remonter.

Nous avons déjà dit que cette détestable politique commerciale a favorisé les vins teinturiers et les vins hybrides qu'on refuserait de consommer seuls, mais dont un léger pourcentage remonte la couleur des petits vins de base.

Nous avons signalé que les verjus acerbes qui ne pourraient être consommés seuls, peuvent accéder à ces coupages et qu'on peut les acheter au rabais.

Il faut aussi de l'alcool et du corps : on va chercher des vins de coupage, ce qu'on appelle des vins médecins. On pourrait les trouver dans les Corbières, en Roussillon dans les Costières du Gard, les meilleurs coteaux de l'Hérault, les riches vins de Cahors, les vins du Var... On ne les prend à ces sources qu'à son corps défendant : ils ont trop de caractère d'origine. On préfère aller les chercher en Algérie, en Espagne, en Portugal pour les vins rouges, et en Grèce pour les vins blancs. Pourquoi ?

Ici se place une observation dont l'importance est capitale, qu'on n'a pas assez le courage de mettre en relief et qu'aucun intéressé sincère ne contredira : c'est parce que, en même temps que de l'alcool, du corps, et de la neutralité, on y trouve de l'eau, ajoutée directement, ou introduite par des artifices de culture, ce qui permet de les livrer moins cher.

Depuis que le Service de la Répression des Fraudes remplit en France consciencieusement, avec l'aide des agents des Syndicats de vignerons, son rôle de police, ingrat mais nécessaire, les fraudes par mouillage, sucrage et autres ont été réduites à un minimum correspondant à ce qui peut passer à travers

les mailles d'un filet qu'on s'efforce de resserrer sans cesse. Les plaintes actuelles sur l'extension des cultures anormales donnant des vins anormaux et sur le sucrage sous le couvert des lois, sont témoins qu'on exerce en France une surveillance très avertie.

Mais les fraudeurs ont toute latitude d'aller exercer en dehors de la métropole leur métier fructueux. Ils sont très au courant des règles qui servent de base à l'appréciation de la loyauté des vins et ils se font un jeu d'y donner satisfaction, de sorte qu'ils passent la douane sans entrave.....

Ainsi, la préparation des vins omnibus, dans les ateliers de façonnage des grands centres urbains, n'est autre qu'une fabrication en série, par l'assemblage de pièces détachées, produites chacune dans des régions très diverses et dans les meilleures conditions de bon marché. L'ajustage et le finissage y sont assurés par des opérations de collage, de filtrage, de sulfitage, parfois de frigorification ou de pasteurisation, qui donnent un liquide moyen, limpide, neutre, sans caractère, mais homogène, toujours le même, répondant à toutes les règles des laboratoires.

Directement ou indirectement, cette façon de procéder permet d'utiliser des vins, produits par la vigne dans des conditions exceptionnelles de culture ou de cépage qui ne pourraient être utilisés isolément. Elle conduit à encourager démesurément l'extension du vignoble et celle des rendements. Elle crée une véritable prime au mouillage.

La situation des vins d'origine. — Dans cette évolution, les vins d'origine, avec leurs qualités de sapidité, d'arôme, qui en font le charme et la valeur, se voient négligés par les gros faiseurs qui ne les achètent que s'ils n'en ont pas d'autres et toujours uniquement pour leur degré, leur chair et leur couleur, mais non pour leur caractère personnel, qu'on cherche à submerger par les coupages dans une médiocrité commune.

Depuis que l'affichage du degré est obligatoire dans les débits, sauf pour les vins ayant une appellation d'origine, on a vu surgir de tous côtés, sinon des crus nouveaux, toute une floraison de crus jusqu'alors peu connus. Il y a là aussi la manifestation flagrante que tous les bons vins ayant de l'originalité et de la distinction, qui seraient noyés sans profit dans les vins omnibus des Sociétés d'alimentation, sont contraints pour vivre à se faire valoir eux-mêmes. Il leur faut à tout prix trouver des négociants qui les défendent et les fassent connaître. On ne peut y parvenir qu'en assurant leur conservation et en leur prodiguant les soins attentifs jusqu'à la bouteille. Qu'ont-ils comme acheteurs ?

On trouve bien dans les centres urbains des maisons puissantes, spécialisées en vins fins d'origine ; mais à côté d'elles d'autres entreprises n'ont pour but que de faire passer pour vins de choix, ayant acquis par le vieillissement une valeur plus grande, des vins de l'année, d'origines diverses, qu'on a soumis à des traitements artificiels. Par les méthodes modernes d'oxydation, de frigorification, de pasteurisation, de filtration, on obtient en quelques jours des vins d'une limpidité cristalline, d'une couleur tuilée leur donnant l'appa-

rence de vins vieux. Ces vins sont morts et ne gagneront pas avec le temps ; mais ils plaisent à l'œil et la clientèle s'y laisse prendre. Bien parés, ils livrent aux yeux l'éclatante nudité dans laquelle ils sont figés.

Cette simulation trompe et déforme le goût du consommateur, toujours en détruisant par de brutales manœuvres le meilleur des caractères d'origine. Mais l'industriel y gagne beaucoup en évitant de lourdes immobilisations de capitaux.

LUCIEN SEMICHON.

(*A suivre.*)

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Acidités et lois récentes (L. Mathieu). — Exposition d'appareils agricoles, viticoles et vinicoles, à Nuits-Saint-Georges. — Institut œnotechnique de France : enseignement par correspondance. — Une prétendue violation des accords commerciaux. — Les vins de France au concours général agricole (A. D.). — Situation en Bourgogne (M. B.). — 18e Congrès national de la Mutualité et de la Coopération agricoles. — Bibliographie.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Nous jouissons, depuis quelques jours, d'une température idéale de printemps ; mais que de pluies depuis notre dernière chronique et que de dégâts dans tout le Midi.

Terres ravinées, murs démolis, chemins défoncés, maisons emportées. Et malheureusement, vies humaines détruites.

Le travail de la campagne est suspendu, parce qu'on ne peut pas entrer dans les terres, même sur les coteaux.

Jamais les travaux du vignoble n'avaient été aussi en retard que cette année.

Les propriétaires viticulteurs qui malgré la mévente auraient voulu employer des fumiers et engrais, en sont empêchés par les pluies continuelles.

On va effectuer les greffages sur place ; bien prendre soin des sarments destinés à fournir les greffons. C'est une condition essentielle à une bonne réussite.

Pour ceux qui n'ont pas encore pu faire les plantations des racinés, dans les terres défoncées et préparées à la fin de l'été et en automne, il sera préférable de creuser des trous que de planter à la cheville. Les pluies fortes et fréquentes ont tellement tassé la terre que la plantation à la cheville pourrait être nuisible au développement des nouvelles racines qui se multiplieront bien plus dans une terre meuble.

Les quelques journées chaudes qui ont succédé aux pluies froides ont réveillé la végétation. Beaucoup d'arbres verdissent et les cépages de vignes précoces ont les boutons prêts à crever. Dans les vignes qui ne sont pas encore taillées, parce qu'on ne peut pas y pénétrer, les bourgeons de l'extrémité des sarments ont des feuilles.

Les gelées blanches qui nous menacent à cause des neiges sur les Cévennes, pourraient causer des dégâts dans quelques jours.

Nous avons une année bien anormale pour la viticulture.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Nos marchés vinicoles de la semaine dernière n'ont pas été bien animés à cause des fêtes du Carnaval. Celui de Montpellier ne s'est pas tenu.

Il se fait tout de même des achats à la propriété, surtout des vins dont les viticulteurs ne sont pas certains de leur tenue. Pour ces vins, les prix offerts au cours sont acceptés à condition que les retiraisons se fassent immédiatement. Aussi les camionneurs entrepreneurs de transports en gare, travaillent assez pendant cette période. Le commerce local achète aussi un peu en ce moment.

L'activité est loin tout de même d'être grande, dans les retiraisons, ce qui fait que la location des wagons-réservoirs reste stationnaire entre 1 fr. 25 et 1 fr. 75 l'hecto-voyage, suivant contenance. Lorsqu'il y a une grande activité dans les retiraisons, les wagons-réservoirs se paient jusqu'à 5 francs l'hecto-voyage.

Les cours ne se modifient pas malgré la loi du 1er janvier 1930. L'agitation continue dans les divers groupements.

Cette agitation est amplifiée par les journaux locaux.

La C. G. V. de l'Hérault qu'on a accusée de faiblesse veut montrer sa vitalité et a organisé pour ce mardi 11 courant, une réunion au grand théâtre de Montpellier.

Nous rendrons compte de cette réunion.

Les viticulteurs du Gard se sont réunis le 2 mars à Calvisson, à l'occasion d'un Congrès tenu par vingt-cinq Comités de défense du vin et ont adopté l'ordre du jour ci-dessous, remis au député Gaston Bazile qui défend la viticulture avec moins de bruit et plus de sens pratique que certain de ses collègues.

Voici cet ordre du jour :

« 1° Considérant que le vin supporte déjà un impôt très élevé, qui, sous la forme de droits de circulation de 15 francs par hecto rapporte annuellement 750.000.000 de francs.

« Demandent la suppression pure et simple de l'impôt sur le chiffre d'affaires « sur toutes les opérations commerciales concernant les vins français » (à l'exclusion des vins importés).

« 2° Au cas où ce texte ne pourrait être adopté par le Parlement, les viticulteurs protestent contre le projet Castel remplaçant l'impôt sur le chiffre d'affaires par une taxe unique perçue dans des conditions portant atteinte aux droits essentiels des producteurs agricoles.

« Demandent le rènvoi pour nouvel examen après consultation des organisations viticoles et des Chambres d'Agriculture.

« Et invitent les parlementaires à n'accepter qu'un projet sauvegardant tous les droits des producteurs. — Pour le Comité Fédéral : A.-G. Bourry. »

Les viticulteurs du Gard, comme d'ailleurs la majorité de ceux de tout le Languedoc sont contre le projet de loi Castel, député négociant en vins de l'Aude qui veut remplacer pour les vins, la taxe générale sur le chiffre d'affaires, par une taxe unique de 7 % qui est excessive.

Nous disons nous que la taxe sur le chiffre d'affaires doit être remaniée sur toutes les denrées agricoles, jusqu'à ce qu'on la supprime.

Un certain nombre de nos grandes associations viticoles, semblent être d'accord avec quelques parlementaires, pour chercher à calmer les viticulteurs par des à-côtés de la question.

Contenance des bouteilles, prix du vin au détail, taxe unique sur le chiffre d'affaires, etc.

On ne veut pas aborder les questions vitales.

Les droits de douane qui facilitent l'entrée des vins étrangers en France, lorsque nos vins paient des droits prohibitifs pour entrer à l'étranger.

Suppression totale des vins de sucre de deuxième cuvée, de la fabrication des piquettes.

Nous ne sommes pas partisan de la prohibition des vins d'Algérie, mais nous demandons que ces vins ne jouissent d'aucun privilège et qu'ils ne puissent pas arriver à Paris avec un prix de transport meilleur marché que nos vins du Midi.

Si les compagnies de chemins de fer ne peuvent pas abaisser leurs tarifs par suite de l'obligation que le Gouvernement leur a faite d'augmenter le personnel, on peut supprimer la taxe d'Etat sur les transports des vins et nous disons même sur les transports de toutes les matières agricoles.

Voilà ce que les viticulteurs doivent demander à l'Etat qui peut le leur accorder rapidement.

Quant à toutes les lois proposées par certains parlementaires qui n'ont qu'un

but, faire parler d'eux, elles seront des entraves à la liberté individuelle et n'apporteront aucun remède à la crise qui ne fait que commencer.

Viticulteurs, méfiez-vous des politiciens qui ne recherchent que leur intérêt personnel et leur réélection. — E. F.

Acidités et lois récentes (1re note). — De récentes législations visent en particulier l'acidité, ou plus exactement les acidités des vins : la loi du 1er janvier 1930 et le décret du 8 février sur la circulation et la dénomination, imposent aux vins de coupage une somme alcool + acidité fixe supérieure à 12,5 ; le décret du 1er février 1930 considère comme impropres à la consommation les vins ayant plus de 1 gr. 50 ou 1 gr. 80 d'acidité volatile ; le décret du 31 janvier sur les vins de liqueurs, les vermouths et les apéritifs à base de vin, étend la limite de l'acidité volatile due de l'acescence à 2 gr. par litre.

Les acidités sont, en effet, pour tous les vins, des constituants essentiels à la fois par leur influence sur les bouquets et les saveurs, mais aussi par les caractères importants déduits de leurs doses ou de leurs relations avec les autres éléments du vin, aux points de vue de sa constitution normale ou anormale, de ses qualités organoleptiques, de sa conservation actuelle et future, etc., etc.

Si la connaissance de notions exactes sur ces acidités a toujours été très précieuse pour les praticiens avertis, elle est devenue aujourd'hui une nécessité impérieuse pour tous ceux qui mettent des vins en vente et veulent être assurés que ces vins sont bien conformes aux prescriptions légales ; aussi nous rappelons ici ces notions sur les acidités qu'il importe de bien connaître.

Les vins contiennent d'assez nombreuses substances acides et en doses variables, ce qui résulte de leurs diverses origines : acides provenant du raisin, de la fermentation des sucres, de multiplications bactériennes, des oxydations chimiques ou biochimiques, des additions licites, etc., etc. ; au point de vue qui nous occupe, on peut les classer en trois groupes et en ne citant que les plus importants parmi eux :

1°. Les acides volatiles gazeux à la température ordinaire, qu'émet le vin à l'air libre : acides carbonique, sulfureux, sufhydrique ;

2° Les acides volatils que dégage le vin même à la température ordinaire et complètement par une ébullition prolongée, en vapeurs condensables et qui peuvent être recueillies dans un distillat, tels sont les acides acétique, propionique, butyrique, etc.

3° Enfin les acides fixes qui persistent dans le vin même après évaporation prolongée à 100° ; ces derniers n'agissent que sur la sapidité, tandis que les acides gazeux ou volatils influent à la fois sur la saveur et sur l'odeur ; en particulier, les volatils deviennent dominants dès qu'ils sont en excès de quelques décigrammes sur les doses normales, le plus souvent inférieures à 1 gr. par litre.

On distingue donc dans les vins, l'acidité volatile gazeuse, due en grande partie au gaz carbonique, lequel est variable et dont on ne tient pas compte dans les dosages ; comme acidité constitutionnelle :

1° L'acidité volatile comprenant les acidités organiques des fermentations et qui constituent l'acidité volatile réelle qui ne subit que de légères variations une fois acquise ; l'acide sulfureux étant accidentel et d'ailleurs variable dans un même vin, ne doit pas être compté dans cette acidité volatile acquise ;

2° Enfin l'acidité fixe, définie comme ci-dessus ;

3° L'acidité totale qui est la somme des acidités fixe et volatile organique.

Il est donc nécessaire d'être bien fixé sur les définitions de ces diverses acidités, ainsi d'ailleurs que sur leur mode de détermination et d'expression, les prescriptions réglementaires visant des chiffres limites précis.

L. Mathieu,
Agrégé de Sciences Physiques et naturelles,
Directeur de l'Institut Œnotechnique de France.

Exposition d'appareils agricoles, viticoles et vinicoles, à Nuits-Saint-Georges. Dimanche 13 et lundi 14 avril 1930. — Avec le concours des Associations agricoles, viticoles et vinicoles de Nuits-Saint-Georges, et du Syndicat de Défense de Vosne-Romanée, sous la présidence d'honneur de M. le Préfet de la Côte-d'Or, M. le sous-préfet de Beaune, MM. les sénateurs et députés de la Côte-d'Or ; M. Gouroux, conseiller général, sous la présidence effective de M. Henri Challand, maire de Nuits ; Noirot, conseiller d'arrondissement ; Janin, directeur des Services Agricoles du département de la Côte-d'Or ; Grandvigne, directeur de la Station agronomique de Dijon ; Ferre, directeur de la Station Œnologique de Bourgogne.

1re *partie.* — Dimanche 13 et lundi 14 avril, de 8 heures à 18 heures, sous le marché couvert, Exposition des appareils agricoles et vinicoles.

Les derniers modèles seront exposés.

2e *partie.* — Sous les auspices des groupements viticoles de Nuits-Saint-Georges dans les locaux de la Cave Coopérative des Vignerons.

Foire dégustation des grands vins fins de la région de Nuits-Saint-Georges.

Prix d'entrée : 10 francs.

3e *partie.* — Grande fête foraine.

Nuits-Saint-Georges. — Les Négociants Parisiens, amis des vins de Bourgogne seront enchantés d'apprendre que les dimanche 13 et lundi 14 avril prochain, une grande Foire des Vins de Nuits-Saint-Georges aura lieu avec présentation des Grands Vins Fins de la Côte.

Il est inutile de rappeler que les Grands Vins de Nuits sont le prototype des Vins de Bourgogne et que l'année 1929 notamment représente une année d'avenir.

Il n'est aucun négociant parisien qui ne voudra avoir dans sa cave les « Nuits-Saint-Georges 1929 ».

Les restaurateurs seront enchantés de venir à Nuits au printemps prochain, époque à laquelle les Grands Vins se dégustent, d'une façon parfaite.

Institut Œnotechnique de France. — Enseignement par correspondance. — Toutes les professions qui s'intéressent aux vins éprouvent de plus en plus le besoin d'acquérir les notions techniques nécessaires pour soigner rationnellement les vins. Le Professeur L. Mathieu a organisé des cours par *correspondance* adaptés à toutes les professions, de sorte que, sans dérangement, en y consacrant quelques heures par semaine, les praticiens, même sans notions de chimie, peuvent compléter leurs connaissances par un travail d'ailleurs très attrayant.

Les correspondants sont en relation directe avec le Professeur L. Mathieu pour les explications qu'ils désirent et tous les renseignements relatifs aux sujets des leçons.

Demander les programmes et notices à la Direction de l'Institut Œnotechnique de France, 3, avenue Joannès, à Gagny-lez-Paris (S.-et-O.).

Une prétendue violation des accords commerciaux. — Il est curieux de voir avec quelle audace certains organes parisiens lancent des affirmations inexactes pour faire impression sur l'opinion publique.

L'article 4 de la loi du 1er janvier 1930 sur les vins a provoqué un vif mécontentement dans le commerce des vins d'importation ; d'après cet article, ces vins ne pourront circuler en vue de la vente, être mis en vente ou vendus que si l'indication de leur pays d'origine et de leur degré alcoolique figurent clairement sur les récipients.

On connaît le motif de cette disposition. Depuis quelques années, la production croissante des vins anormaux était devenue un fléau ; la définition scientifique de ces vins est assez difficile à donner ; mais tout le monde sait ce dont il s'agit. Ce sont les vins incomplets, sans couleur, de faible degré, sujets à l'altération et souvent en voie d'altération, déversés à flots par cer-

tains vignobles soumis à une culture super-intensive et exclusive de l'aramon.

De tels vins étant inconsommables en nature, mais offerts à bas prix, un certain commerce, pour en tirer parti, avait cherché à l'étranger des vins préparés en vue de cette utilisation, praticulièrement colorés et riches en extrait sec, souvent aussi défectueux en leur genre, au point de vue de la consommation directe, que les vins qu'il s'agissait de « retaper ». La loi du 1er janvier 1930 a voulu mettre fin à ces pratiques.

Que les importateurs de ces vins spéciaux aient été contrariés, on le comprend ; qu'ils aient entrepris une campagne pour faire abroger l'art. 4 de la loi, on le comprend encore ; mais que, pour troubler l'opinion, ils osent prétendre que ces dispositions constituent la violation flagrante des accords commerciaux que notre gouvernement a signés avec des gouvernements étrangers, voilà qui passe la mesure.

Ecoutons le *Temps* du 28 janvier ; après avoir reproduit la protestation de M. le sénateur Sarraut contre ses précédents articles, il ajoute : « L'honorable président du groupe viticole du Sénat ne peut cependant pas contester que la loi qu'il défend *viole formellement des engagements solennels d'ordre international* pris par la France, notamment à l'égard de la Grèce. »

Ecoutons la *Revue de Viticulture* du 6 février : « Ce procédé de prohibition dissimulée *va à l'encontre des conventions douanières* intervenues entre plusieurs nations (Grèce, Espagne, Italie). »

Le Français a le respect des traités, et l'imputation de les avoir considérés comme chiffons de papier ne peut manquer de l'émouvoir.

Eh bien ! nous mettons le *Temps* et la *Revue de Viticulture* au défi de trouver dans le texte des traités dont on parle *une seule ligne* qui interdise de prendre les mesures qui ont été prises.

Que l'on consulte l'accord avec l'Espagne du 8 juillet 1922 (*Officiel* du 12 juillet) ; avec le Portugal du 5 mars 1925 (*Officiel* du 7 mars), avec l'Italie du 31 mars 1928 (*Officiel* du 1er avril), avec la Grèce du 19 octobre 1929 (*Officiel* du 27 octobre), on y verra que rien n'interdit à la France de prendre chez elle les mesures de police intérieure qu'elle juge convenables.

L'Italie et l'Espagne seraient, du reste, mal venues à se plaindre ; nous n'avons fait que leur emprunter leur législation ; avant nous, elles ont interdit le coupage des vins importés avec les vins indigènes. Ces pays pourraient-ils nous reprocher d'user de réciprocité ?

L'accord commercial avec le Portugal, loin de restreindre en quoi que ce soit notre liberté au point de vue des réglementations intérieures, prévoit même, dans son article 6, la possibilité pour notre gouvernement d'établir de nouvelles prohibitions douanières !

L'accord avec la Grèce contient plusieurs dispositions particulières : interdiction de frapper les produits des nations contractantes de *taxes intérieures* autres ou plus élevées que celles dont sont frappés les produits similaires nationaux (art. 7), — admission réciproque des certificats d'analyse des laboratoires officiels (art. 14), — obligation de réprimer l'usage abusif des appellations géographiques d'origine des produits vinicoles (art. 17).

N'est-ce pas l'application scrupuleuse de cette dernière clause du traité que l'obligation imposée aux vins de Grèce, comme à tous les autres vins étrangers, d'être vendus désormais avec l'indication de leur provenance ? Cette prescription ne gênera en rien les vins de choix, les Porto, les Xérès, les Malaga, qui seront vendus à un prix correspondant à leur valeur, et ne peut inquiéter que les produits interlopes qui essaient de dissimuler leur identité.

L'art. 4 de la loi du 1er janvier 1930 est absolument conforme aux principes de la loyauté commerciale, qu'aucun accord international ne réprouve et que tous, au contraire, proclament.

Nous affirmons, contrairement au *Temps* et à la *Revue de Viticulture*, qu'aucune de nos conventions commerciales n'a été violée.

Nous verrons bien si le *Temps* et la *Revue de Viticulture* relèvent notre

défi (1). — Gustave Coste, *président de la Société centrale d'Agriculture du Gard.*

Les vins de France au Concours général agricole. — Les vins de France seront présentés à Paris, du 19 au 23 mars prochain, par un nombre imposant de bouteilles, près de 18.000, chiffre record.

La plupart de nos départements viticoles font cette année un très gros effort. La Bourgogne prépare plus de 6.000 bouteilles, des meilleurs crus de la Côte-d'Or, de Saône-et-Loire, du Rhône, de l'Yonne. Les coopératives vinicoles du Mâconnais présenteront notamment un stand qui ne manquera pas d'attirer l'attention des visiteurs.

La Gironde, la vallée de la Loire (Indre-et-Loire, Maine-et-Loire, Loir-et-Cher, Loire-Inférieure, Cher), l'Alsace, le Jura, le Puy-de-Dôme, le Var, etc..., seront aussi abondamment représentés.

Puisse cette exhibition grandiose de nos meilleurs vins de France susciter un accroissement de la consommation tant en France qu'à l'étranger : seul remède à la crise ! — A. D.

Situation en Bourgogne. — Nuits-Saint-Georges. — Au vignoble, la taille est commencée et les défoncements pour les futures plantations se terminent. Les sarments sont normaux, bien aoûtés, avec des bourgeons de bonne apparence. La superficie de notre vignoble n'augmente pas ; on reconstitue les vieilles plantations usées, mais on ne plante pas de nouvelles parcelles. D'ailleurs, la culture des gamays qui donnent les vins ordinaires, tend rapidement à disparaître et toute la main-d'œuvre disponible se consacre à la production des vins fins.

La dernière récolte a été satisfaisante à tous points de vue, mais les prix demeurent élevés et le commerce, qui subit actuellement une crise sensible, n'achète que de très petits lots au fur et à mesure de ses besoins. On cote les bonnes cuvées 1929 de Beaune, Pommard, Nuits, Gevrey, etc., de 2.000 à 3.000 francs la pièce, logée, prise en cave du producteur. Les ordinaires valent de 350 fr. à 400 fr., mêmes conditions. — M. B.

18e Congrès national de la Mutualité et de la Coopération agricoles. — Alger, 31 mars-3 avril 1930.

Programme : les séances du Congrès auront lieu à la Maison de l'Agriculture Algérienne, 12, boulevard Baudin, à Alger. Pendant le Congrès, une permanence sera établie au Siège de la Fédération des Caisses Régionales de Crédit agricole d'Algérie, 2, rue Portalis, Alger.

Lundi 31 mars, 9 h. 1/2. — Réception des Congressistes, par M. Descours, délégué financier, Président de la Caisse Centrale d'Assurances Mutuelles de l'Afrique du Nord. — Ouverture du Congrès. Discours de M. Pasquier-Bronde, vice-président de la Fédération des Caisses de crédit agricole mutuel d'Algérie, Président du Comité Algérois du Congrès ; de M. Pierre Bordes, gouverneur général de l'Algérie ; de M. Fernand David, sénateur, ancien Ministre, Président de la Fédération Nationale de la Mutualité et de la Coopération Agricoles. — Le Crédit Agricole en France (crédit à long terme, ressources, dépôts). Rapporteur : M. Cassez, sénateur, Président de la Caisse régionale de crédit agricole de la Haute-Marne, vice-président de la Fédération Nationale de la Mutualité et de la Coopération Agricoles. Le Crédit Agricole à long terme en Algérie. Rapporteur : M. Havard, délégué financier, Président de la Caisse régionale de Tlemcen et de la Caisse Foncière Agricole d'Algérie.

Après-midi, 14 heures. La Propagande en faveur du mouvement coopératif en agriculture. Rapporteur : M. Chanal, sénateur, Président de la Caisse ré-

(1) Nous avons dit, dans notre numéro 1859, que l'opinion reproduite dans la note du 6 février était celle des groupements commerciaux, et non celle de la *Revue de Viticulture* (N.D.L.R.).

gionale de crédit agricole de l'Ain, vice-président des Caisses Nationales de Réassurance des Mutuelles Agricoles. — Les Huileries Coopératives en France. Rapporteur : M. Octave Vigné, Président de la Fédération des Sociétés Oléicoles du Midi de la France. — L'Organisation des Tabacoop en Algérie. Rapporteur : M. Averseng, Président de la Caisse Régionale d'El Affroun et de la Tabacoop de la Mitidja. — Les Coopératives d'Electrification rurale en Algérie. Rapporteur : M. Murat, Ingénieur du Génie Rural au Gouvernement général de l'Algérie. — Les Coopératives Moutonnières. Rapporteur : M. Moatti, Président de la Fédération des Syndicats des Eleveurs Exportateurs d'Algérie.

Mardi 1er avril. — Excursion en Mitidja. Visite des Associations agricoles et des Coopératives de Boufarik et d'El Affroun (Caves coopératives, Viticoop, Coopérative des Agrumes, Tabacoop, Dispensaire, H. B. M.).

Mercredi 2 avril, 9 h. 1/2. — Organisation de la vente et commun du blé. Rapporteur : M. Malpeaux, secrétaire général de la Caisse Régionale de Crédit agricole du Pas-de-Calais, de la Fédération des Sociétés agricoles et de l'Union des Syndicats agricoles du Pas-de-Calais. — Les Docks coopératifs à céréales en Algérie. Rapporteur : M. Boyer-Banse, Chef de Service de la Mutualité au Gouvernement Général de l'Algérie.

Midi. — Banquet sous la présidence de M. le Ministre de l'Agriculture et de M. le Gouverneur Général de l'Algérie.

Après-midi, 15 h. 30. — Les Assurances Sociales et l'Agriculture. Rapporteur : M. Barbut, Directeur des Services Agricoles de l'Oise. Les Assurances Mutuelles Agricoles en Algérie. Rapporteur : M. Claverie, Directeur de la Caisse Centrale d'Assurances Mutuelles de l'Afrique du Nord. — Clôture du Congrès.

Jeudi 3 avril. — Excursion dans le Sahel et sur le Littoral, Ouled-Fayet, Koléa, Tipaza, Castiglione, Guyotville (Mecanocoop, Cultures Maraîchères, Coopérative des Pêcheurs de Chiffalo).

Pour tous renseignements, s'adresser à la Fédération Nationale de la Mutualité et de la Coopération Agricoles, 129, boulevard Saint-Germain, Paris (6e). Compte Chèque Postal Paris 7.380.

Bibliographie

Bordeaux et ses vins, 10e édition. — MM. Ch. Cocks et Féret viennent de publier, chez Féret et fils, éditeurs, 9, rue de Grassi, à Bordeaux, la 10e édition de leur célèbre guide où tous les crus se trouvent classés par ordre de mérite.

Ce volume, de près de 1.300 pages comporte une étude technique et illustrée de la viticulture et de la vinification en Gironde et plus de 900 descriptions des propriétés avec vue des châteaux vinicoles.

On y trouve tous les renseignements imaginables sur la production des crûs bordelais et d'utiles conseils pour la culture, le commerce et la législation du vin.

Cette 10e édition, revue et augmentée se trouve à Bordeaux, au prix de 30 francs.

Les Dahlias, par G. Bellair, jardinier en chef honoraire des Parcs Nationaux. Un volume 12×19 de 144 pages avec de nombreuses gravures, broché 7 francs, franco 8 fr. Librairie Agricole de la Maison Rustique, 26, rue Jacob, Paris (6e).

Cet ouvrage est écrit avec le souci de rendre plus répandue, plus facile, la culture de cette belle fleur. A la portée de tout le monde, comme tous les ouvrages de M. Bellair la présente étude comporte notamment :

La description des espèces, l'étude des races et de leurs variétés avec l'origine probable. Semis, bouturage et greffe de dahlias. Multiplication en général. Cultures en pots. Soins pendant le repos des dahlias, etc.

Ce livre sera d'un précieux secours aux jardiniers et aux amateurs. — Sur demande, envoi gratis et franco du catalogue général de la Librairie.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 130 à 135 francs; 9°, 140 à 150 fr.; 10°, 155 à 165 fr.; Corbières 11°, 180 fr. et au-dessus; Vin blanc ordinaire, 175 fr. et au-dessus; Vin blanc supérienr, 190 fr. et au dessus.

Ces prix s'entendent à l'hecto nu, pour marchandises prises en Entrepôt-Paris, livrées dans les fûts du vendeur prêtés pour 15 jours.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaire 8° à emporter, de 180 fr. et au-dessus; Vin rouge ordinaire de 8° 1/2, 190 fr. et au-dessus; vin rouge ordinaire 9°, 200 fr. et au-dessus. Vin rouge 10°, 220 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 230 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 510 à fr. à 560 fr.; vin blanc dit de comptoir, à 620 fr. Picolo, 620 fr. Bordeaux rouge vieux, 950 fr. Bordeaux blanc vieux, 975 fr. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 1 fr. 80 à 2 fr. 65. Vins blancs, de 2 fr. 40 à 2 fr. 60.

Bordeaux. — Le tonneau 1928 : 1er crus rouges, 25.000 à 30.000 fr.; 4e crus, 7.500 à 9.000 fr.; bourgeois ordinaires, 4.000 à 4.500 fr. — 1er crus blancs, 12.000 à 18.000 fr. (Yquem, 45.000 fr.); graves ordinaires, 3.200 à 3.500 fr.; graves supérieurs, de 4.500 fr. à 5.000 fr.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 425 à 500 fr. Mâconnais, 350 à 400 fr.; blancs, 400 à 750 fr. Beaujolais, de 475 à 750 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 380 fr. à 450 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 250 à 300 francs. Vins blancs de Blois, 190 à 240 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vins blancs 1928 supérieurs, de 400 à » francs. Vins rouges, 9°5 à 11°, de 200 à 210 francs l'hectolitre. Gros plants 1928 ordinaires, 450 fr. Gros plants 1928 supérieurs, 600 fr. Muscadets 1928, 1.000 à 1.200 francs.

Vins d'Anjou : Rouges Groslot, 13 fr. à 13 fr. 50 le degré. Rosés Gamay, de 300 fr. à 450 fr. Vins blancs de coulage, de 500 à 700 fr. Blancs de fillette, de 800 à 950 fr. Blancs secs, de 600 à 700 francs.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1929, 1er choix, 450 à 550 fr.; Gros plants 1929, de 225 fr. à 275 fr.; Noah, de 150 à 200 fr. la barrique nue,

Algérie. — Vins 1929. 17 février 1930 : Rouge, 7 fr. » à 9 fr. 75 le degré. Vins blancs, » fr. » à » fr. » le degré. Vins pour la distillerie, de » fr. » à » fr. le degré, pas de cote. Trois-six de vin 96/97°, » à » fr. les 100°. Marc, 590 fr. à 600 fr.

Midi. — *Nîmes (3 mars 1930).* — *Cote officielle :* Vins rouges de 1929. Vins rouges, de 7 fr. 25 à 8 fr. 25 le degré, supérieurs, de 8 fr. 25 à 9 fr. 25 le degré. Costières, de 9 fr. 25 à 10 fr. 25 le degré. Vins blancs 10 à 11°, de 9 fr. 50 à 10 fr. ». Rosé, Paillet, 8 fr. » à 9 fr. » le degré. Trois-six de vin 86°, de » fr. à » fr.; trois-six de marc 86°, de » fr. à » fr.; eau-de-vie de marc 52°, de » fr. à » fr. l'hectolitre, pas d'affaires. Vins à distiller, de » fr. » à » fr. » le degré.

Montpellier (4 mars 1930). — Vins rouges 1929 : de 8°5 à 10°, de 55 à 75 fr. l'hecto; supérieur, de 8°5 à 11°, de 72 à 110 fr. l'hecto. Vins rosés, de » fr. » à » fr. Vins blancs de blancs, 11°2, à » fr. l'hectolitre. Esprit de vin à 86°, de » à » fr. les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, de » fr. à » fr. Marc 52°, » fr. à » fr. Esprit de marc à 86°, de » à » fr. Pas d'affaires.

Béziers (28 février). — Récolte 1929 : Vins rouges de 7 fr. 50 à 10 fr. 50 le degré. Trois-six de vin, 86°, de » à » fr. Eau-de-vie de Béziers, 52°, de » à » fr.: trois-six de marc 86°, » à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 9 mars 1930. Vins rouges 1929, de 9 fr. à 10 fr. 50 le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (1er mars 1930). — Vins rouges 1929, de 9 fr. à 10 fr. le degré suivant qualité et délai retiraison. Alcool, pas d'affaire signalée.

Carcassonne (8 mars). — Vins rouges 1929, de 8 fr. » à 10 fr. » le degré. Les transactions ont souffert des interruptions de trafic tant par terre que par eau, conséquence des inondations. Leur volume trop restreint n'a pas permis d'établir une cote.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux. — H.-Rhin, de 200 à 220 fr., B.-Rhin, de 170 à 200 fr.; vieux, H.-Rhin, de 260 à 320 fr.; B.-Rhin, de 220 à 280 fr. — Vins blancs supérieurs, nouveaux 1929 : H.-Rhin, de 320 à 400 fr.; B.-Rhin, de 290 à 360 fr. — Vieux 1928 : H.-Rhin, 320 à 420 fr.; B.-Rhin, 280 à 360 fr.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 125 fr. » à 132 fr. ; orges, 75 fr. à 79 fr. » ; escourgeons, 72 fr. à 76 fr. ; maïs, 87 fr. » à 90 fr. » ; riz, 165 fr. ; seigle, 72 fr. à 80 fr. ; sarrasin, 90 fr. à 92 fr. » ; avoines, 68 fr. 50 à 80 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés 124 fr. 39 à » fr. ». Buenos-Ayres, 96 fr. 21 à » ». Chicago, 102 fr. 61. — Sons, 40 fr. à 48 fr. ; son mélassé, 91 fr. — Recoupettes, de 27 à 30 fr. ; remoulages, de 55 à 72 fr. — **Semences** : Blés, 194 à 290 fr. ; avoines, 200 à 215 fr. ; 204 à 214 ; seigles, 190 fr.

Pommes de terre. — Nouvelles d'Algérie, de 100 à 230 fr. ; du Midi, de » à » fr. — Hollande commune, de 50 à 120 fr. ; jaune ronde, de 35 fr. à 40 fr. ; Saucisse rouge, de 36 fr. à 50 fr. ; Saint-Malo, 35 fr. à 40 fr. : Rosa, 60 fr. à 75 fr. ; Blanche commune, de 30 fr. à 40 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 155 fr. à 190 fr. ; paille d'avoine, de 150 fr. à 185 fr. ; paille de seigle, 155 fr. à 190 fr. ; luzerne, 390 fr. à 420 fr. ; foin, 365 fr. à 405 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, 450 fr. à 500 fr. ; betteraves, 1.220 fr. ; luzerne, 500 fr. à 650 fr. ; sainfoin, 230 à 240 fr. ; vesces, 220 fr. à 225 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 150 fr. ; d'arachide blanc, 111 fr. à » fr. ; Coprah, 93 fr. » ; Arachides courant, 85 fr.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. les 100°. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgs, à 238 fr. à » fr. ».

Bétails (La Villette le kgr viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. 50 à 16 fr. 50. — Veaux, 7 fr. » à 18 fr. ». — Moutons, 5 fr. 50 à 28 fr. ». — Porcs, 9 fr. » à 18 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 » de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse (1) 46 %, 98 fr. 70 ; chlorure de potassium, 48 %, 72 fr. ; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 119 fr. % à 121 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 97 fr. 50 à 98 fr. 50 les 100 kgs ; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 116 fr. » à 127 fr. » ; sulfonitrate d'ammoniaque (20,40 % d'azote). 116 fr. à 124 fr, 50. — *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 29 fr. 50 à 33 fr. 50 les 100 kgs ; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 49 fr. ». — **Phosphates moulus**, 26 %, 25 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 56 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 122 fr. — Sung desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 16 fr. ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. l'unité.

Soufre sublimé (Bordeaux), » fr. à 135 fr. ; **Soufre trituré**, 112 fr. — **Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux**, 330 fr. 100 kgs ; neige, 335 fr. — **Sulfate de fer**, cristalisé 100 kgs, 33 fr. à ». — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux bluteé**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 85 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 500 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte). En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : Dattes, de 450 fr. à 900 fr. — Oranges d'Espagne, 200 à 250 fr. — Poires choix, de 600 à 1.800 fr. ; communes, de 180 fr. à 400 fr. Pommes de choix, 400 fr. à 1.400 fr. ; communes, de 120 fr. à 300 fr. — Bananes de 525 à 575 fr. les 100 kgs. — Noix sèches, 600 à 800 fr. — Marrons français, de 60 à 250 fr. — Asperges en vrac, de 2.000 à 2.500 fr. les 100 kg. — Choux-fleurs, 125 à 1.000 fr. le cent. — Endives, 180 à 350 fr. — Tomates, de 350 à 450 fr. — Figues d'Algérie, de 200 fr. à 300 fr. — Escarole, de 120 à 300 fr. — Haricots verts d'Espagne, 2.500 à 3.800 fr. — Pois verts d'Espagne, de 400 à 600 fr. les 100 kgs. — Artichauts d'Algérie, de 100 à 200 fr. — Aubergines, de 100 à 200 fr. le cent.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.